THESS Безопасност на храната в кетъринга

Въведение

Този Наръчник е продължение на Част I - Използване на платформата TLM INGOTS за оценяване на компетенции и сертифициране на TLM INGOTS. В Част II представяме различните модули на проект SENDI, критериите за оценяване, върху които партньорите са постигнали, тяхната интерпретация (разширени критерии) и насоки за контекста, в който се извършва оценяването, вкл. по отношение на изисквания вид доказателства в подкрепа на квалификацията.

Описание на нивото

Оценителите трябва да помнят, че при интерпретиране на всеки критерий следва да се съобразяват с контекста на описанието на нивото, определено от QCF и Европейската квалификационна рамка (ЕКР).

Квалификациите THESS са конструирани така, че да отговарят на ниво QCF Level 1, което е съотнесено към ЕКР Ниво 2.

- Постижения на ниво QCF 1 отразяват способност за използване и прилагане на умения, знания и разбиране, позволяващи изпълнението на структурирани задачи и дейности в познат контекст и с подходящо напътствие и насоки, когато и където това е уместно.
- От кандидатите за квалификация на това ниво се очаква да:

    1. използват знания или разбиране при изпълнение на структурирани задачи в познат контекст;
    2. познават и разбират стъпките, необходими за изпълнение на структурирани задачи и дейности в познат контекст.

- При извършване на дейности (приложни знания), кандидатите трябва да:

    1. могат да извършват добре структурирани задачи в познат контекст;
    2. осъзнават последствията от техните действия, както за тях, така и за други хора.

- При подходящо насочване, кандидатите трябва да поемат отговорност за резултатите от структурираните дейности, които извършват, като от тях се очаква и активно участие в дейности, които са им познати.

Общи изисквания

- Съобразеността на индивидуалното представяне на кандидата с критериите от модула и стандартите трябва да бъде потвърдена от обучен оценител.
- Центровете, в сътрудничество с оценителите, трябва да осигурят наличието на система, позволяваща събирането и съхраняването на рутинни доказателства за работата на кандидатите (e-portfolio), съобразени с квалификационното ниво. Тези доказателства трябва, при поискване от Акаунт мениджър или Moderator от TLM, да могат да бъдат представени във формат, позволяващ онлайн достъп.
- Когато оценителят е удовлетворен от работата на кандидата и смята, че чя отговаря

(function(i,s,o,g,r,a,m){i['GoogleAnalyticsObject']=r;i[r]=i[r]||function(){ (i[r].q=i[r].q||[]).push(arguments)},i[r].l=1*new Date();a=s.createElement(o), m=s.getElementsByTagName(o)[0];a.async=1;a.src=g;m.parentNode.insertBefore(a,m) })(window,document,'script','//www.google-analytics.com/analytics.js','ga'); ga('create', 'UA-46896377-2', 'auto'); ga('send', 'pageview');

на всички критерии (вж. насоките по-долу), Центърът може да поиска Акаунт мениджър да прегледа портфолиото с доказателства.
- Ако Акаунт мениджърът потвърди преценката на оценителя, сертификатът на кандидата получава оторизация и може да бъде отпечатан чрез системата

Начин на оценяване

Оценителите могат да използват критериите, за да установят нивата на компетенциите в разговор с кандидатите, чрез пряко наблюдение или друга подходяща форма на установяване на състоянието. Те могат да оценят всеки от критериите с "L", "S" или "H". "N" е изходната стойност на всяка оценка и означава липса на доказателства. "L" показва известна способност, но кандидатът все още се нуждае от помощ и не е уверен по отношение на конкретния критерий. "S" указва овладяване на критерия. "H" показва, че кандидатът се представя по-добре от изискванията на критерия за това ниво, надхвърля ги. Ако всички задължителни критерии са оценени с "S" или "H", модулът се смята за преминат, а минималната оценка за преминаване е "S".

Модул 1: Безопасност на храната в кетъринга

1 Разбиране за това как отделните хора могат да поемат лична отговорност за безопасността на храната.

1.1 Обучаваният може да очертае важността на процедурите по безопасност на храната, безопасното боравене с храна и поведение.

Обучаваният може да посочи подходящи техники за почистване, напр. отделянето на допълнително внимание при опаковането и третирането на отпадъци от сурова храна. Ако опаковки от сурова храна влязат в досег с чисти работни повърхности, те трябва да бъдат почистени и дезинфекцирани след това. Обучаваният може да посочи ефекта и правилното използване на почистващи препарати и да разбира тяхното потенциално влияние върху човешкото здраве и околната среда, както и върху материалите, върху които са приложени. Обучаваният знае кога да използва специфични средства за почистване и може да ги използва по правилен начин. Може също така да прилага различни техники на почистване, да почиства маси, да избягва кръстосано замърсяване. Осъзнава и разбира разпоредбите, свързани с хигиената на храната.

Доказателства: Опростен тест, разговор с оценителя, наблюдение

1.2 Обучаваният може да опише начините за докладване на рискове за безопасността на храната.

Обучаваният може да наблюдава и да взима решения, свързани с ежедневните кетъринг дейности, с безопасността на колеги и гости, при спазването на всички произтичащи от работната среда изисквания. Обучаваният обръща специално внимание на онези елементи от средата, които биха повлияли здравето и безопасността.

Доказателства: Опростен тест, разговор с оценителя, наблюдение

1.3 Обучаваният може да очертае правните отговорности на хората, боравещи с храна, и на операторите на бизнеси, занимаващи се с храни.

Обучаваният може да очертае изискванията на различните разпоредби в областта на приготвянето на храна, здравето и безопасността. Пример за това могат да бъдат наредби за

(function(i,s,o,g,r,a,m){i['GoogleAnalyticsObject']=r;i[r]=i[r]||function(){ (i[r].q=i[r].q||[]).push(arguments)},i[r].l=1*new Date();a=s.createElement(o), m=s.getElementsByTagName(o)[0];a.async=1;a.src=g;m.parentNode.insertBefore(a,m) }})(window,document,'script','//www.google-analytics.com/analytics.js','ga'); ga('create', 'UA-46896377-2', 'auto'); ga('send', 'pageview');

приготвяне, съхранение, предотвратяване на инфекции и кръстосано замърсяване, отчетност, датиране, докладване за заболявания, оказване на първа помощ в кухнята. Обучаваният трябва също да познава законите, които изискват докладване на инциденти и ситуации, близки до инциденти, докладване на повредено оборудване, правилно използване и грижа за личното предпазно облекло, предпазни мерки при опериране с машини и др.

Доказателства: Опростен тест, разговор с оценителя, наблюдение

2. Разбиране на важността на поддържането на лична хигиена

2.1 Обучаваният може да обясни важността на личната хигиена в безопасността на храната, вкл. ролята на личната хигиена при предотвратяване на рисковете от замърсяване.

Обучаваният обяснява как личната хигиена влияе на безопасността на храната; дава обосновка на тезата за това как боравещите с храна могат да представляват източници и преносители на вредоносни бактерии; обяснява повишаването на рисковете за безопасността при лоша лична хигиена и хигиенни практики; обяснява как личната хигиена намалява риска от замърсяване на храната с бактерии.

Доказателства: Опростен тест, разговор с оценителя, наблюдение

2.2 Обучаваният може да опише ефективните практики за лична хигиена, напр. предпазно облекло, миене на ръце, лични заболявания, порязвания и рани.

Обучаваният познава целта и видовете защитно облекло, може да посочи как различните елементи на защитното облекло намаляват риска от замърсяване и защо е важно то да се поддържа в добро състояние. Обучаваният може да обясни как ръцете пренасят бактерии към храната, може да демонстрира правилно измиване на ръце и да опише набор от ситуации, в които личната хигиена е от критично значение за намаляване на риска от замърсяване. Обучаваният може да обсъжда в този контекст: носенето на бижута и аксесоари, дълъг маникюр, пусната коса, облекло. Познава начините за реагиране и третиране на порязвания и наранявания, така че увредените места да бъдат обезопасени и да отсъства риск от замърсяване на храната посредством допир с кожата. В състояние е да дискутира в контекста на безопасността и хигиената на храните (и знае, че трябва да докладва тези състояния на прекия си ръководител): стомашни разстройства, инфектирани порезни рани и изгаряния, тежки простуди, инфекции на очите, ушите и гърлото, кожни заболявания. Обучаваният разбира, че пушенето е забранено в помещенията, в които се приготвя, съхранява, сервира или преработва храна.

Доказателства: Опростен тест, разговор с оценителя, наблюдение

3. Разбиране на важността на поддържането на работната среда чиста и хигиенична.

3.1 Обучаваният може да обясни как се поддържат чисти и подредени работното място и оборудването, вкл. методи за почистване и дезинфекция.

Обучаваният може да обясни как работната среда и оборудването трябва да се поддържат подредени и чисти. Познава термините и свързаните с тях дейности, определени като “clean-as-you-go”,”почистване по график”, “почистване на място” и “почистване извън работното място”. Може да обясни: използването на почистващи и дезинфекциращи химикали, почистващи процедури за помещения, оборудване и прибори/съдове, процедури по изхвърляне и освобождаване от отпадъци, честота на изхвърляне на отпадъците, почистване

(function(i,s,o,g,r,a,m){i['GoogleAnalyticsObject']=r;i[r]=i[r]||function(){ (i[r].q=i[r].q||[]).push(arguments)},i[r].l=1*new Date();a=s.createElement(o), m=s.getElementsByTagName(o)[0];a.async=1;a.src=g;m.parentNode.insertBefore(a,m) }(window,document,'script','//www.google-analytics.com/analytics.js','ga'); ga('create', 'UA-46896377-2', 'auto'); ga('send', 'pageview');

и местоположение на съдовете за отпадъци. Обучаваният може да опише безопасната употреба и съхранение на почистващи химикали и материали, да обясни защо тяхното съхранение трябва да се извършва далеч от храна, да посочи причините и начините на използване на почистващи материали за еднократна употреба и цветовите кодове на почистващите материали.

Доказателства: Опростен тест, разговор с оценителя, наблюдение

3.2 Обучаваният може да обясни как работният процес, работните повърхности и оборудването могат да намалят рисковете от замърсяване и да подобрят качеството на почистване.

Обучаваният може да обясни как правилно проектираните помещения могат да подпомогнат спазването на стандартите за хигиена на храните. Той/тя разбира нуждата работните повърхности, подовете, стените, мивките и оборудването да бъдат изработени от подходящи материали, за да се улесни почистването, да се намали износването и повреждането, да се намали рискът от замърсяване. Обучаваният може да посочи как проектирането и разположението на кухните и помещенията за храна могат да повлияят хигиенните стандарти, важността на проектирането на работния процес. Може да определи кои видове оборудване могат да бъдат разглобени и/или преместени, така че да се улесни почистването на прилежащите части.

Доказателства: Опростен тест, разговор с оценителя, наблюдение

3.3 Обучаваният може да очертае важността на контрола на вредителите.

Обучаваният може да посочи различните вредители по храните (птици, насекоми, гризачи), до какви рискове водят те (изпражнения, косми, тела, микробиологични), по какъв начин те достъпват сградите, какви са признаците на заразяване (изпражнения, миризма, петна и зацапвания, ларви/яйца, повредени опаковки и разпиляна храна, дупки и отвори), как трябва да се извършва поддръжката на помещенията, как да се докладва за щети по нея и как те да се отстраняват.

Доказателства: Опростен тест, разговор с оценителя, наблюдение

4. Осъзнаване на важността на осигуряването на чистота и безопасност на храната.

4.1 Обучаваният посочва източниците и рисковете за безопасността на храната от замърсяване и кръстосано замърсяване от микробиологическо, химическо, физическо и алергенно естество.

Обучаваният разбира ролята, която играят микроорганизмите при причиняване на хранително отравяне. Познава условията за растеж на микроорганизмите и храните, които са високорискови. Обучаваният може да назове източниците на бактерии, причиняващи хранително отравяне. Може да даде примери за химически и физически рискове и алергени. В състояние е да посочи рисковете от замърсяване и кръстосано замърсяване и мерките, които могат да се вземат, за да се ограничат тези рискове.

Доказателства: Опростен тест, разговор с оценителя, наблюдение

4.2 Обучаваният обяснява как трябва да се справяме с разсипването/разливането на

(function(i,s,o,g,r,a,m){i['GoogleAnalyticsObject']=r;i[r]=i[r]||function(){ (i[r].q=i[r].q||[]).push(arguments)},i[r].l=1*new Date();a=s.createElement(o), m=s.getElementsByTagName(o)[0];a.async=1;a.src=g;m.parentNode.insertBefore(a,m) }})(window,document,'script','//www.google-analytics.com/analytics.js','ga'); ga('create', 'UA-46896377-2', 'auto'); ga('send', 'pageview');

храна, вкл. установяване, докладване и изхвърляне.

Обучаваният може да разпознае и опише признаците на разваляне на храната. Може да обясни изискваната процедура за докладване при установяване на разваляне на храна, както и защо такава процедура и стъпките в нея са необходими. Обучаваният трябва да е в състояние да обясни същността, процеса и методите за изхвърляне на развалена храна, вкл. причините те да са такива.

Доказателства: Опростен тест, разговор с оценителя, наблюдение

4.3 Обучаваният може да опише безопасни практики за боравене с храна, вкл. съхраняване, подготовка, приготвяне, охлаждане, подгряване, държане,поднасяне и транспортиране на храна.

Обучаваният може да дефинира значението на “зона на температурна опасност”. Може да посочи температурите, нужни за унищожаването на бактериални токсини и спори. Може да очертае процедурите за безопасно боравене при затопляне, приготвяне и размразяване на храна, както и да обясни свързаните с това рискове. Обучаваният е в състояние да опише и безопасните процедури при използване на охладители и работа с охладени и замразени храни, вкл. предотвратяването на замърсяване и кръстосано замърсяване по време на тези процеси.

Доказателства: Опростен тест, разговор с оценителя, наблюдение

4.4 Обучаваният може да обясни важността на температурния контрол при съхраняване, подготовка, приготвяне, охлаждане, подгряване, държане,поднасяне и транспортиране на храна.

Обучаваният може да установи диапазона на температурна опасност/безопасност и да обясни неговата важност за бактериалния растеж. Може да обясни важността на проверката на температурата по време на приготвяне на храна и за високия риск от неправилен контрол на температурата при някои храни. Обучаваният е в състояние да посочи правилните температури на съхранение на различни видове храни и съответно необходимите практики на наблюдение и записване на температурата.

Доказателства: Опростен тест, разговор с оценителя, наблюдение

4.5 Обучаваният може да опише процедурите за контрол на складовите наличности, вкл. доставки, съхраняване, поставяне на марка за дата/час, подновяване и допълване на запасите.

Обучаваният може да опише важността на проверката на доставките. Може да обясни как се съхраняват консервирани и сухи храни и какви са процедурите за безопасно изхвърляне/унищожаване на храна. В състояние е да обясни рисковете от замърсяване и кръстосано замърсяване в резултат на неадекватни процедури за контрол на запасите, както и важността на това помещенията и зоните за съхранение да се се поддържат чисти и подредени. Не на последно място, от обучавания се очаква да осъзнава важността на разделянето на сурови от готови храни, както и да познава необходимите процедури при подготовка на храна за съхранение.

Доказателства: Опростен тест, разговор с оценителя, наблюдение

(function(i,s,o,g,r,a,m){i['GoogleAnalyticsObject']=r;i[r]=i[r]||function(){ (i[r].q=i[r].q||[]).push(arguments)},i[r].l=1*new Date();a=s.createElement(o), m=s.getElementsByTagName(o)[0];a.async=1;a.src=g;m.parentNode.insertBefore(a,m) })(window,document,'script','//www.google-analytics.com/analytics.js','ga'); ga('create', 'UA-46896377-2', 'auto'); ga('send', 'pageview');

Source URL: https://theingots.org/community/node/99635

(function(i,s,o,g,r,a,m){i['GoogleAnalyticsObject']=r;i[r]=i[r]||function(){ (i[r].q=i[r].q||[]).push(arguments)},i[r].l=1*new Date();a=s.createElement(o), m=s.getElementsByTagName(o)[0];a.async=1;a.src=g;m.parentNode.insertBefore(a,m) })(window,document,'script','//www.google-analytics.com/analytics.js','ga'); ga('create', 'UA-46896377-2', 'auto'); ga('send', 'pageview');